

Mode d'emploi

Plans de cuisson en vitrocéramique KM 6220 / 6223 / 6224 / 6226 KM 6227 / 6229 / 6230

Lisez **impérativement** cette notice de montage et d'utilisation avant d'installer et de mettre en service cet appareil. Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez tout dommage à l'appareil.

fr - BE

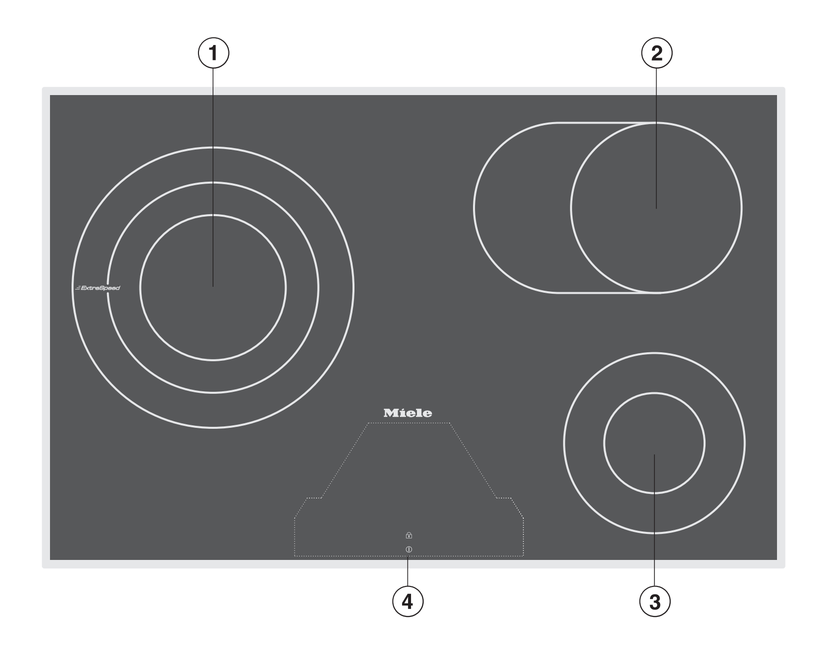
M.-Nr. 09 138 440

Table des matières

Description de l'appareil

Modèles d'appareils

KM 6220



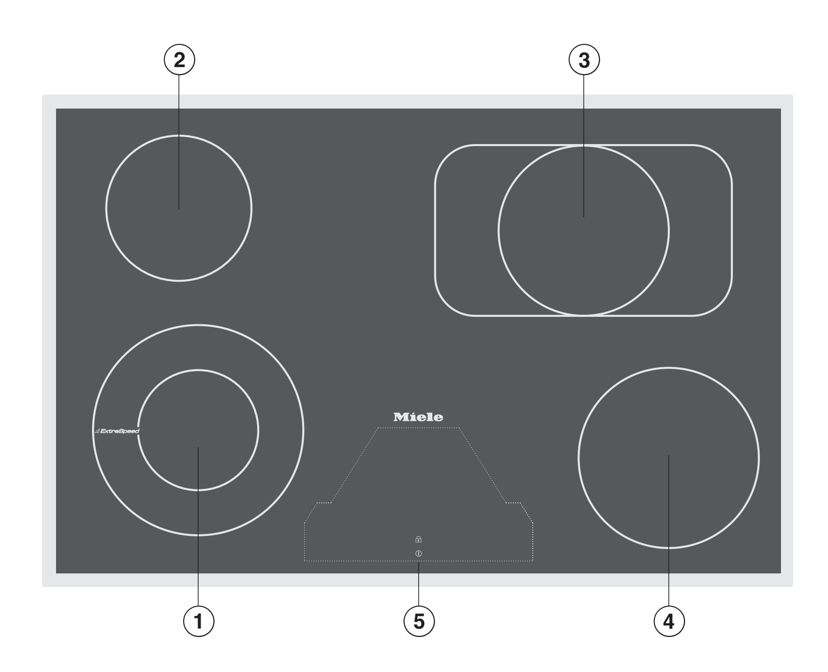
① Zone de cuisson à trois foyers ExtraSpeed

② Zone de rôtissage

③ Zone de cuisson à deux foyers

④ Panneau de commande

KM 6223



① Zone de cuisson à deux foyers ExtraSpeed

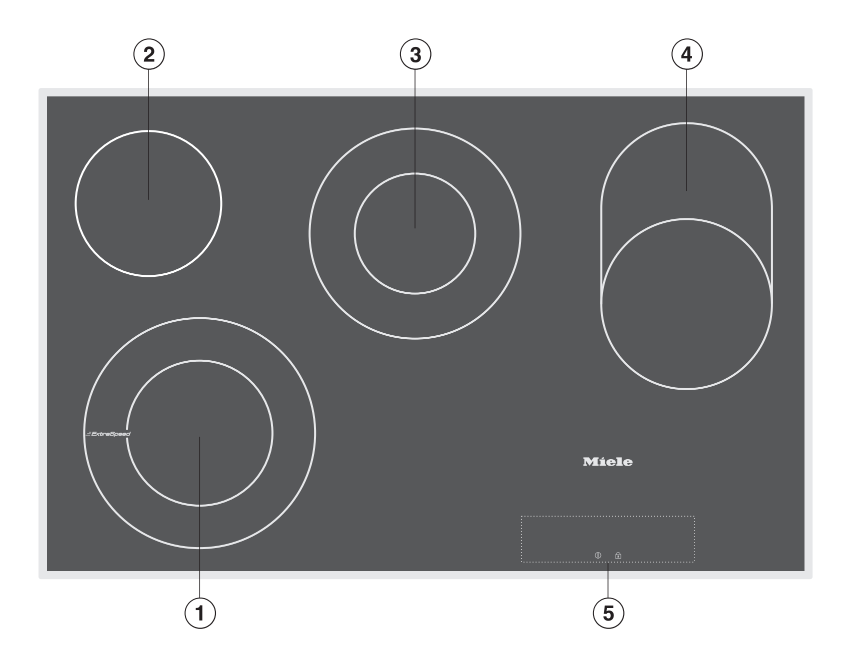
②④ Zones de cuisson à un foyer

③ Zone de rôtissage

⑤ Panneau de commande

Description de l'appareil

KM 6224



① Zone de cuisson à deux foyers ExtraSpeed

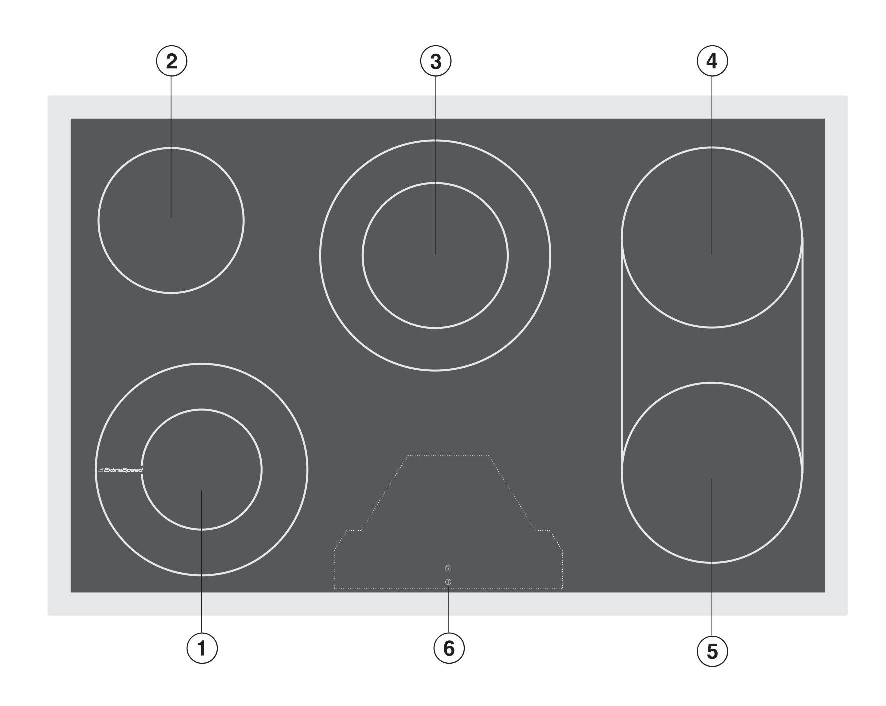
② Zone de cuisson à un foyer

③ Zone de cuisson à deux foyers

④ Zone de rôtissage

⑤ Panneau de commande

KM 6226 / KM 6227



① Zone de cuisson à deux foyers ExtraSpeed

②④ Zones de cuisson à un foyer

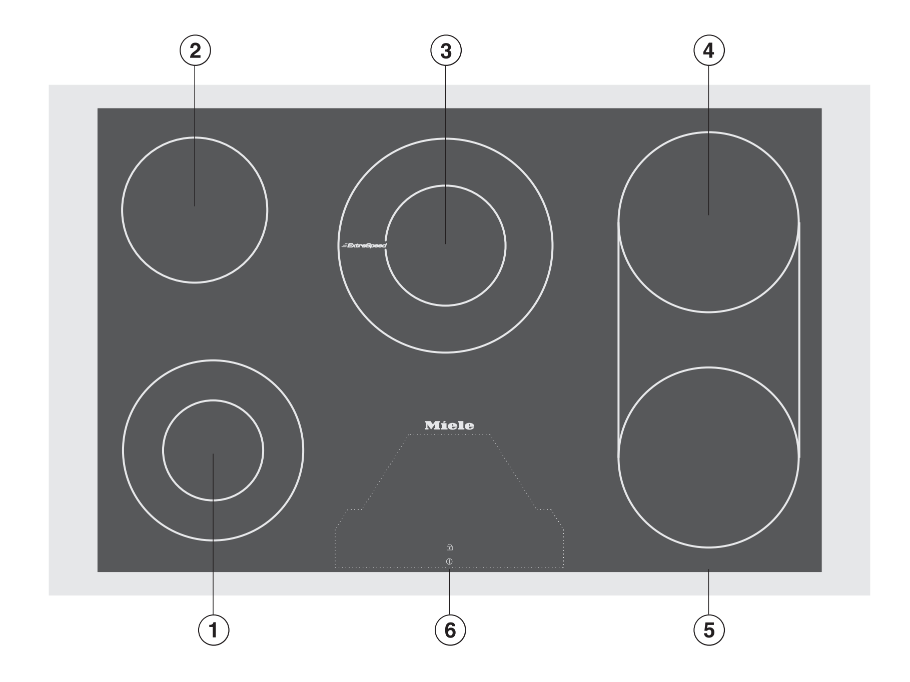
③ Zone de cuisson à deux foyers

⑤ Zone de cuisson à un foyer, combinable avec ④ pour en faire une zone de rôtissage plus

⑥ Panneau de commande

Description de l'appareil

KM 6229



① Zone de cuisson à deux foyers

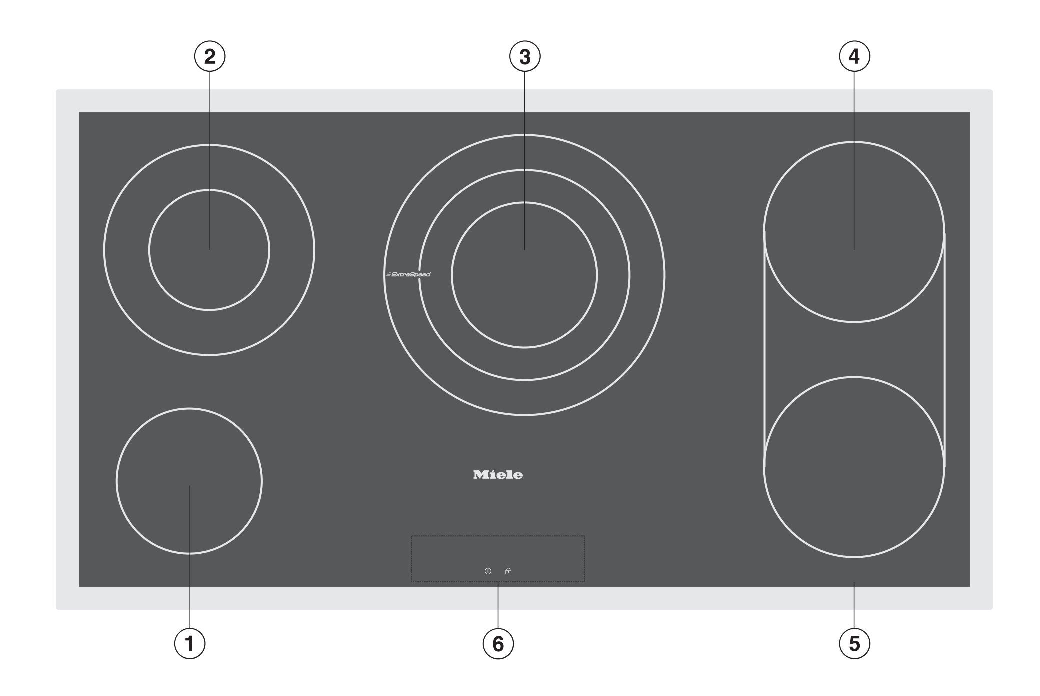
②④ Zones de cuisson à un foyer

③ Zone de cuisson à deux foyers ExtraSpeed

⑤ Zone de cuisson à un foyer, combinable avec ④ pour en faire une zone de rôtissage plus

⑥ Panneau de commande

KM 6230



①④ Zones de cuisson à un foyer

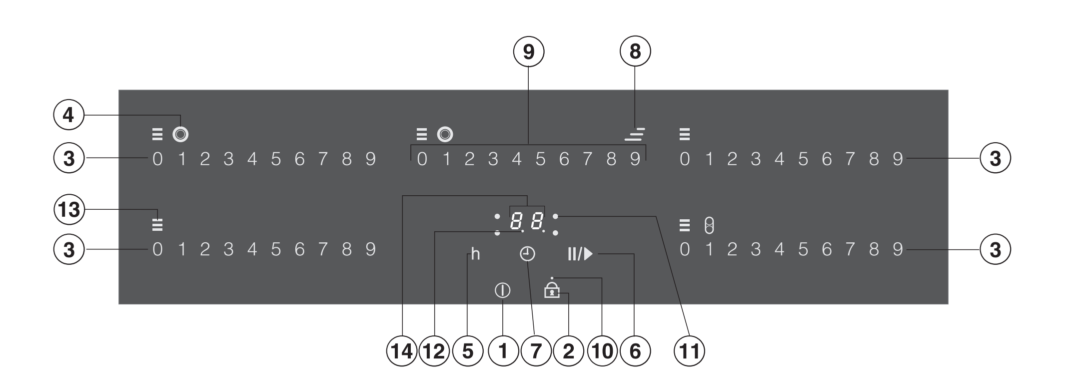
② Zone de cuisson à deux foyers

③ Zone de cuisson à trois foyers ExtraSpeed

⑤ Zone de cuisson à un foyer, combinable avec ④ pour en faire une zone de rôtissage plus

⑥ Panneau de commande

Panneaux de commande



Touches sensitives

① Marche/Arrêt du plan de cuisson

② Verrouillage

③ Réglage du niveau de puissance

④ Activation des foyers

⑤ Mode heures

⑥ Stop & Go

⑦ - Sélection de la minuterie
- Basculement entre les fonctions de la minuterie
- Sélection d'un temps de coupure automatique (voir chapitre " Arrêt automatique de la zone de cuisson ")

⑧ ExtraSpeed

⑨ - Réglage de l'heure
- Réglage du niveau de puissance de la zone de cuisson arrière centrale (le cas échéant)

Témoins lumineux

⑩ Verrouillage

⑪ Témoin lumineux d'agencement des zones de cuisson, par exemple de la zone de cuisson arrière droite

⑫ Témoin lumineux des demi-heures, pour une durée supérieure à 99 minutes

⑬ Indicateur de chaleur résiduelle

⑭ **Champ d'affichage de la minuterie**

00 à 99	=	Durée en minutes
0.h à 9h	=	Durée en heures
PS	=	Programmation (voir chapitre correspondant)
LC	=	Verrouillage/ blocage de la mise en service activé

Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	KM 6220	
	∅ en cm	Puissance en watts à 230 V
	14,5 / 21,0 / 27,0	1 200 / 2 300 / 3 400
	17,0 / 17,0 x 26,5	1 500 / 2 400
	10,0 / 18,0	600 / 1 800
		Total : 7 600

Zone de cuisson	KM 6223	
	∅ en cm	Puissance en watts à 230 V
	12,0 / 21,0	1 200 / 2 900
	14,5	1 200
	17,0 / 17,0 x 29,0	1 500 / 2 600
	18,0	1 800
		Total : 8 500

Zone de cuisson	KM 6224	
	∅ en cm	Puissance en watts à 230 V
	14,5 / 23,0	1 500 / 3 200
	14,5	1 200
	12,0 / 21,0	750 / 2 200
	17,0 / 17,0 x 26,5	1 500 / 2 400
		Total : 9 000

Zone de cuisson	KM 6226 / KM 6227		KM 6229	
	∅ en cm	Puissance en watts à 230 V	∅ en cm	Puissance en watts à 230 V
	12,0 / 21,0	1 200 / 2 900	10,0 / 18,0	600 / 1 800
	14,5	1 200	14,5	1 200
	14,5 / 23,0	1 100 / 2500	12,0 / 21,0	1 200 / 2 900
	18,0	1 800	18,0	1 800
	18,0	1800	18,0	1 800
+	18,0 x 41,0	3 900	18,0 x 41,0	3 900
		Total : 10 500		Total : 9 800

Zone de cuisson	KM 6230	
	∅ en cm	Puissance en watts à 230 V
	14,5	1 200
	12,0 / 21,0	750 / 2 200
	14,5 / 21,0 / 27,0	1 200 / 2 300 / 3 400
	18,0	1 800
	18,0	1 800
+	18,0 x 41,0	3 900
		Total : 10 700

Ce plan de cuisson répond aux prescriptions de sécurité en vigueur. Une utilisation non conforme peut cependant provoquer des dommages corporels et matériels.

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lisez attentivement le mode d'emploi.
Vous y trouverez des instructions importantes concernant l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.
Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez d'endommager l'appareil.

Miele décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des présentes consignes de sécurité et mises en garde.

Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le transmettre à un éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

Utilisation conforme

▶ Ce plan de cuisson est destiné à un usage ménager dans un environnement de type domestique ou équivalent.

▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé à l'air libre.

▶ Utilisez uniquement le plan de cuisson pour réaliser des tâches ménagères, telles que la préparation et le maintien au chaud de plats.
Tout autre type d'utilisation est interdit.

▶ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes sans assistance ni supervision si leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent de l'utiliser en toute sécurité.
Ces personnes sont autorisées à utiliser le plan de cuisson sans surveillance uniquement si vous leur avez expliqué le fonctionnement, de sorte qu'elles sachent l'employer correctement. Elles doivent connaître et comprendre les risques inhérents à une mauvaise utilisation de l'appareil.

Si vous avez des enfants

▶ Maintenez les enfants âgés de moins de 8 ans à distance du plan de cuisson, sauf à exercer une surveillance constante.

▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus ne sont autorisés à utiliser le plan de cuisson que si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent connaître et comprendre les risques inhérents à une mauvaise utilisation de l'appareil.

▶ Les enfants ne peuvent pas nettoyer le plan de cuisson sans surveillance.

▶ Surveillez les enfants se trouvant à proximité du plan de cuisson. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.

▶ Lorsqu'il fonctionne, le plan de cuisson devient brûlant et le reste encore quelque temps après qu'il a été mis hors tension. Veillez à tenir les enfants éloignés de l'appareil tant que celui-ci n'est pas refroidi. Vous éviterez ainsi tout risque de brûlure.

▶ Risque d'asphyxie !
En jouant, les enfants risquent de s'envelopper dans les emballages (par exemple, les films en plastique) ou de les enfiler sur la tête et de s'asphyxier.
Conservez les emballages hors de portée des enfants.

▶ Danger de brûlure !
Ne conservez aucun objet qui pourrait intéresser les enfants dans les étagères situées au-dessus ou derrière l'appareil. Sinon, les enfants pourraient grimper sur l'appareil.

▶ Risque de brûlure !
Positionnez les poignées des casseroles et des poêles sur le côté, au-dessus du plan de travail, de sorte que les enfants ne puissent pas les tirer vers le bas et se brûler. Une grille de protection spéciale pour enfants (disponible dans le commerce) réduit le danger.

▶ Utilisez la sécurité enfants pour éviter que les enfants ne mettent involontairement le plan de cuisson en marche. Lorsque le plan de cuisson est en fonctionnement, activez le verrouillage pour éviter que les enfants puissent modifier les réglages (sélectionnés).

Sécurité technique

▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Les travaux d'installation, d'entretien et de réparation sont à confier exclusivement à des professionnels agréés par Miele.

▶ Un plan de cuisson endommagé peut constituer un danger pour votre sécurité. Vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages visibles. Ne mettez jamais en service un appareil défectueux !

▶ La sécurité électrique du plan de cuisson n'est garantie que lorsque celui-ci est raccordé à une prise de terre réglementaire. Cette condition de sécurité fondamentale doit impérativement être respectée.
En cas de doute, faites contrôler votre installation électrique par un électricien agréé.

▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique du plan de cuisson doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter tout dommage à l'appareil.
Vérifiez et comparez ces données avant le raccordement.
En cas de doute, consultez un électricien.

▶ Les prises multiples et les rallonges ne garantissent pas la sécurité requise (risque d'incendie). Ne vous en servez pas pour raccorder le plan de cuisson au réseau électrique.

▶ N'utilisez l'appareil que lorsqu'il est encastré afin de garantir son bon fonctionnement.

▶ Ce plan de cuisson n'est pas destiné à une utilisation dans un emplacement mobile (par exemple, sur un bateau).

▶ Toucher aux connexions électriques ou modifier la structure électrique ou mécanique risque de vous mettre en danger et d'entraver le bon fonctionnement de l'appareil.
N'ouvrez jamais la carrosserie de l'appareil.

▶ Vous perdez le bénéfice de la garantie si les interventions sur le plan de cuisson ne sont pas exécutées par un technicien agréé par Miele.

▶ Seule l'utilisation de pièces de rechange d'origine permet à Miele de garantir la satisfaction aux exigences de sécurité. Les pièces défectueuses doivent uniquement être remplacées par ces pièces Miele d'origine.

▶ Le plan de cuisson ne convient pas pour une utilisation avec une horloge programmable externe ou un système de commande à distance.

▶ Le raccordement de ce plan de cuisson au réseau électrique doit être effectué par un électricien spécialisé. En cas de remplacement d'un câble d'alimentation endommagé, un cordon d'alimentation spécial doit être installé par un électricien professionnel. Voir chapitre " Raccordement électrique ".

▶ En cas de travaux d'installation, d'entretien et de réparation, le plan de cuisson doit être déconnecté du réseau électrique.
Pour ce faire :

- déconnectez les fusibles de l'installation électrique, ou
- dévissez totalement les fusibles à vis de l'installation électrique ou
- débranchez la fiche de la prise (le cas échéant).
  À cet effet, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, mais saisissez la fiche.

▶ Si le plan de cuisson est équipé d'un module de communication, vous devez également déconnecter ce dernier du réseau électrique en cas de travaux d'installation, d'entretien ou de réparation sur l'appareil.

▶ Risque de décharge électrique !
En cas de défaut ou de fissures dans la vitrocéramique, n'allumez pas le plan de cuisson ou éteignez-le immédiatement. Débranchez l'appareil.

Utilisation appropriée

▶ Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Surveillez systématiquement les cuissons à base d'huile ou de graisse.
N'éteignez jamais des huiles ou des graisses enflammées avec de l'eau. Mettez l'appareil hors tension et étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture antifeu.

▶ Les flammes peuvent mettre le feu aux filtres à graisse d'une hotte. Ne faites jamais flamber des aliments sous une hotte.

▶ Lorsque des bombes aérosols ou des liquides ou des matériaux inflammables chauffent, ils peuvent prendre feu. Par conséquent, ne conservez pas d'objets inflammables dans les tiroirs situés directement en dessous du plan de cuisson. Si le tiroir contient des bacs à couverts, ceux-ci doivent être résistants à la chaleur.

▶ Ne chauffez jamais de récipient sans contenu.

▶ Lorsque vous préparez ou réchauffez des conserves, les boîtes fermées subissent progressivement une surpression et risquent d'éclater.
Ne vous servez pas du plan de cuisson pour préparer ou réchauffer des boîtes de conserve.

▶ Si vous recouvrez le plan de cuisson, le matériau de recouvrement risque de s'enflammer, d'exploser ou de fondre si l'appareil est mis sous tension par mégarde ou qu'il est encore chaud.
Ne couvrez jamais le plan de cuisson avec des plaques de recouvrement, un drap ou un film de protection.

▶ Si vous utilisez un appareil électrique (par exemple, un batteur) à proximité du plan de cuisson, veillez à ce que le cordon électrique n'entre pas en contact avec le plan de cuisson chaud. L'isolation du cordon d'alimentation pourrait être endommagée.

▶ Les récipients en plastique ou en aluminium fondent à température élevée. N'utilisez pas de récipients en plastique ou en aluminium.

▶ Si le plan de cuisson est encastré derrière une porte de meuble, utilisez l'appareil uniquement lorsque la porte est ouverte.
Attendez que les indicateurs de chaleur résiduelle s'éteignent avant de fermer la porte de meuble.

▶ Lorsqu'il fonctionne, le plan de cuisson devient brûlant et le reste encore quelque temps après qu'il a été mis hors tension. Il n'y a plus aucun risque de brûlure une fois que les indicateurs de chaleur résiduelle sont éteints.

▶ Vous risquez de vous brûler lorsque le plan de cuisson est chaud. Protégez-vous les mains lorsque vous travaillez à proximité de l'appareil chaud en portant des gants ou en utilisant des maniques. Utilisez uniquement des gants et des maniques secs. Les textiles mouillés ou humides sont de bons conducteurs thermiques et peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur.

▶ Lorsque l'appareil est sous tension, qu'il est allumé par mégarde ou qu'il est encore chaud, les objets métalliques qui se trouvent dessus peuvent devenir très chauds.
Les autres matériaux peuvent fondre ou s'enflammer.
Les couvercles de casseroles humides peuvent adhérer au plan de cuisson.
N'utilisez pas l'appareil pour y déposer des objets.
Éteignez les zones de cuisson après utilisation.

▶ Si du sucre, des aliments contenant du sucre, du plastique ou de l'aluminium se trouvent sur le plan de cuisson chaud et fondent, ils endommagent la vitrocéramique en refroidissant. Mettez immédiatement l'appareil hors tension et éliminez sans attendre ces substances à l'aide d'un grattoir. Pour ce faire, mettez des gants. Nettoyez les zones de cuisson à l'aide d'un produit de nettoyage pour vitrocéramique dès qu'elles ont refroidi.

▶ Les casseroles qui chauffent sans contenu peuvent endommager la vitrocéramique. Ne laissez pas le plan de cuisson sans surveillance pendant son fonctionnement !

▶ Les bases rugueuses des casseroles et des poêles raient la vitrocéramique. N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond lisse.

▶ Le sel, le sucre ou les grains de sable (provenant par exemple du lavage des légumes) peuvent rayer le plan de cuisson lorsqu'ils se trouvent sur la base du récipient. Veillez à ce que la vitrocéramique et la base du récipient soient propres avant d'utiliser les récipients de cuisson.

▶ Les objets qui tombent sur la vitrocéramique (même les objets légers comme une salière) peuvent causer des fissures ou des brèches. Veillez à ce qu'aucun objet ne tombe sur la vitrocéramique.

▶ En déposant des objets chauds sur les touches sensitives et les champs d'affichage, vous risquez d'endommager la platine électronique placée en dessous. Ne déposez jamais de casserole ou de poêle chaude sur les touches sensitives et les champs d'affichage.

▶ Les objets inflammables situés à proximité du plan de cuisson sous tension peuvent s'enflammer du fait des températures élevées. N'utilisez jamais le plan de cuisson pour chauffer la pièce.

▶ Le panneau de commande et le cadre du plan de cuisson, respectivement la bordure du plan de cuisson (pour les plans de cuisson à facettes) peuvent chauffer sous l'influence des facteurs suivants : durée de fonctionnement, niveau de puissance élevé, récipient de cuisson de grande taille, nombre de zones de cuisson en fonctionnement.

▶ Les casseroles et les poêles en aluminium ou dotées d'un fond en aluminium peuvent entraîner des taches à aspect métallique. Vous pouvez les enlever à l'aide d'un nettoyant spécial pour vitrocéramique et acier inoxydable (voir chapitre " Nettoyage et entretien ").

▶ Afin d'éviter que les résidus s'incrustent, éliminez les salissures dès que possible et lorsque vous placez des casseroles sur le plan de cuisson, veillez à ce que leur base soit propre, sèche et sans trace de graisse.

Nettoyage et entretien

▶ La vapeur dégagée par un nettoyeur vapeur peut humidifier les pièces sous tension et provoquer un court-circuit.
N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.

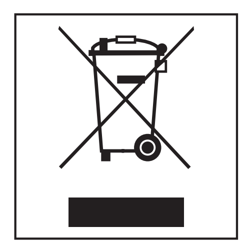
Élimination de l'emballage de transport

L'emballage protège le plan de cuisson contre d'éventuels dégâts pendant le transport. Les matériaux utilisés sont sélectionnés d'après des critères écologiques, de façon à faciliter leur recyclage.

Le recyclage de l'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets à éliminer. Votre revendeur reprend l'emballage.

Élimination de l'ancien appareil

Les anciens appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux recyclables. Ils comportent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils sont mis au rebut avec le reste des déchets ou en cas de mauvaise manipulation. Par conséquent, ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets classiques.



Lors de l'achat de votre nouvel appareil, vous avez payé une contribution. Elle servira intégralement au futur recyclage de cet appareil, qui contiendra encore des matériaux utiles. Son recyclage permettra de réduire le gaspillage et la pollution. Si vous avez des questions à propos de l'élimination de votre ancien appareil, veuillez prendre contact avec le commerçant qui vous l'a vendu ou la société Recupel, au 02/706 86 10 ou via le site Web www.recupel.be, ou encore votre administration communale si vous apportez votre ancien appareil à un parc à conteneurs. Le cas échéant, renseignez-vous auprès de votre distributeur.

Veillez aussi à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit évacué.

Collez la plaque signalétique (fournie avec les documents de l'appareil) dans la zone prévue à cet effet (voir chapitre " Plaque signalétique ").

Premier nettoyage

- Éliminez tous les films de protection et autocollants éventuels.
- Avant la première utilisation, essuyez votre appareil à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez-le.

Mise en service

Uniquement pour les plans de cuisson à facettes (avec bord en verre taillé) :
Pendant les premiers jours suivant l'encastrement, il se peut qu'un interstice soit encore visible entre le plan de cuisson et le plan de travail. Cet interstice se résorbera à mesure de l'utilisation de l'appareil. La sécurité de l'appareil n'est nullement mise en péril par la présence de cet interstice.

Les parties métalliques sont protégées par un produit d'entretien. C'est pourquoi il se peut qu'une odeur désagréable se dégage lorsque vous faites fonctionner l'appareil pour la première fois.

Cette odeur et la vapeur éventuelle ne signifient en aucun cas que votre appareil est défectueux ou qu'il est mal branché. Elles ne sont donc pas nocives pour la santé.

Fonctionnement des zones de cuisson

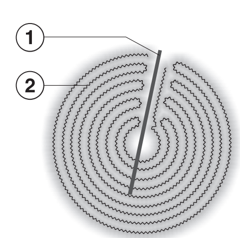
Les zones de cuisson à un foyer sont équipées d'une bande chauffante, les zones de cuisson à deux foyers et les zones de rôtissage, de deux bandes chauffantes. En fonction du modèle, les bandes chauffantes peuvent être séparées par une bague.

Chaque zone de cuisson est équipée d'un dispositif de protection contre la surchauffe (limiteur de la température interne), qui empêche la surchauffe de la vitrocéramique (voir chapitre " Protection contre la surchauffe ").

Si un niveau de puissance est sélectionné, le chauffage s'enclenche et la bande chauffante est visible à travers la vitrocéramique.

La puissance de chauffe des zones de cuisson dépend du niveau de puissance sélectionné et se définit à l'aide d'un réglage électronique. Cela entraîne le " cadençage " d'une zone de cuisson : le chauffage est activé et désactivé.

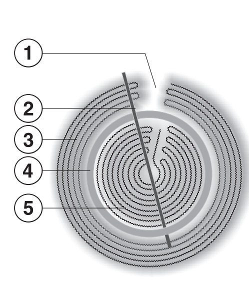
Zone de cuisson à un foyer



① Protection contre la surchauffe

② Bande chauffante

Zone de cuisson à deux foyers



① Cause technique, il ne s'agit pas d'une anomalie

② Protection contre la surchauffe

③ Bande chauffante externe

④ Bague isolante

⑤ Bande chauffante interne

Principe de commande

Votre plan de cuisson en vitrocéramique est équipé de touches sensitives réagissant au contact du doigt.

Lorsque l'appareil est éteint, seuls les symboles imprimés des touches sensitives de mise sous/hors tension et de verrouillage sont visibles.

Lorsque vous mettez le plan de cuisson en marche, toutes les autres touches sensitives s'allument. Sur les commandes graduées, le " 0 " s'allume au niveau d'intensité 2 et les chiffres 1 à 9 au niveau d'intensité 1.
Si vous réglez un niveau de puissance, les chiffres 0 jusqu'au niveau de puissance réglé y compris s'allument au niveau d'intensité 2.

Vous pouvez commander le plan de cuisson en effleurant du doigt les touches sensitives correspondantes. L'activation des touches est confirmée par un signal sonore.

Veillez à maintenir le panneau de commande propre et dégagé. Dans le cas contraire, les touches sensitives ne réagissent pas ou elles s'enclenchent et se déclenchent de façon intempestive, le plan de cuisson peut même être arrêté automatiquement (voir chapitre " Coupure de sécurité ").
Ne placez jamais de casseroles ou de poêles chaudes sur les touches sensitives. Vous risqueriez d'endommager la platine électronique située en dessous.

Mise en marche

Mettez d'abord le plan de cuisson en marchen pour pouvoir enclencher la zone de cuisson de votre choix.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement !

Mise en marche du plan de cuisson

- Effleurez la touche sensitive ⓘ.

Toutes les touches sensitives s'allument. Si aucune touche n'est activée, le plan de cuisson est mis hors tension automatiquement après quelques secondes pour des raisons de sécurité.

Activation d'une zone de cuisson

Une zone de cuisson n'est pas activée si seul le " 0 " de la commande graduée s'allume. Effleurez le " 0 " pour activer la zone de cuisson. Tous les niveaux de puissance s'allument.

Réglage du niveau de puissance

Plage de réglage d'usine

- Effleurez le chiffre correspondant sur la commande graduée de la zone de cuisson de votre choix.

Extension de la plage de réglage
(voir chapitre " Plages de réglage ").

- Effleurez les zones situées entre les chiffres.

Si vous avez réglé le niveau de puissance 7+, l'intensité lumineuse des chiffres 7 et 8 est plus élevée que celle des autres chiffres.

Zone de cuisson ExtraSpeed
Niveau de puissance 9

La zone de cuisson fonctionne au niveau 9 à une puissance très élevée.

- Effleurez la touche sensitive ⚌ ou le chiffre 9 sur la commande graduée.

Modification du niveau de puissance

- Effleurez le chiffre correspondant sur la commande graduée de la zone de cuisson de votre choix.

Plages de réglage

D'usine, l'appareil est équipé de 9 niveaux de puissance. Si vous souhaitez pouvoir régler plus finement les niveaux de puissance, vous pouvez étendre le nombre de niveaux de puissance (voir chapitre " Programmation ").

Processus de cuisson	**Plage de réglage***	
	d'usine (9 niveaux de puissance)	**étendue (17 niveaux de puissance)**
Faire fondre du beurre, du chocolat, etc. Dissoudre de la gélatine Préparer du yaourt	1 à 2	1 à 2+
Faire réduire des sauces à base de jaune d'œuf et de beurre uniquement Réchauffer de petits volumes de liquides Maintenir au chaud des plats qui attachent facilement Faire gonfler du riz	1 à 3	1 à 3+
Réchauffer des aliments liquides et semi-liquides Faire réduire des sauces et des préparations crémeuses, par exemple du sabayon ou une sauce hollandaise Cuire de la bouillie au lait Préparer des omelettes ou des œufs sur le plat sans croûte Étuver des fruits	2 à 4	2 à 4+
Décongeler des produits surgelés Étuver des légumes, du poisson Faire gonfler de la pâte, des légumes secs Faire gonfler des céréales	3 à 5	3 à 5+
Démarrer ou poursuivre la cuisson de quantités plus importantes d'aliments	5	5+
Faire cuire doucement (sans faire brunir la graisse) du poisson, des escalopes, des saucisses, des œufs sur le plat, etc.	6 à 7	6 à 7+
Préparer des beignets, des crêpes, etc.	7 à 8	7 à 8+
Cuire de grands volumes d'eau Démarrer la cuisson	8 à 9	8+ à 9

* Ces données sont fournies à titre indicatif. Elles se basent sur des portions normales pour quatre personnes. Choisissez un niveau de puissance supérieur si la casserole est profonde, si vous ne mettez pas de couvercle et si vous cuisinez pour plus de quatre personnes. Pour des quantités plus petites, sélectionnez un niveau de puissance inférieur.

Démarrage de cuisson automatique

En mode de démarrage de cuisson automatique, la zone de cuisson commence à chauffer automatiquement avec une puissance supérieure et revient ensuite au niveau de puissance sélectionné = puissance pour poursuivre la cuisson des aliments. La durée du démarrage de cuisson automatique dépend de la puissance de poursuite de la cuisson sélectionnée (voir tableau).

Pour les puissances de poursuite de la cuisson élevées, la durée du démarrage de cuisson automatique est relativement courte, car en règle générale, des casseroles et des poêles vides sont utilisées pour rôtir.

Activation

- Effleurez la puissance de poursuite de la cuisson réglée jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que la puissance de poursuite de la cuisson sélectionnée commence à clignoter.

Pendant la durée du démarrage de cuisson automatique (voir tableau) la puissance de poursuite de la cuisson réglée clignote.

En modifiant la puissance de poursuite de la cuisson, vous désactivez le démarrage de cuisson automatique.

En cas d'**extension** des niveaux de puissance (voir chapitre " Programmation ") et si vous avez sélectionné un niveau intermédiaire, les niveaux de puissance avant et après le niveau intermédiaire clignotent.

Désactivation

Vous pouvez désactiver le démarrage de cuisson automatique avant la fin de la durée de ce processus.

- Effleurez la puissance de poursuite de la cuisson réglée jusqu'à ce que le niveau de puissance s'allume en continu ou réglez un autre niveau de puissance.

Puissance de poursuite de la cuisson*	Durée du démarrage de cuisson en minutes et en secondes (approximativement)
1	1 : 20
1+	2 : 00
2	2 : 45
2+	3 : 25
3	4 : 05
3+	4 : 45
4	5 : 30
4+	6 : 10
5	6 : 50
5+	7 : 10
6	1 : 20
6+	2 : 00
7	2 : 45
7+	2 : 45
8	2 : 45
8+	2 : 45
9	-

* Les puissances de poursuite de la cuisson 1+ etc. ne sont disponibles que si le nombre de niveaux de puissance a été étendu (voir chapitre " Programmation ").

Activation des foyers

Lorsque vous activez une zone de cuisson à deux ou trois foyers ou une zone de cuisson ExtraSpeed, le deuxième foyer est activé automatiquement.
Le deuxième foyer d'une zone de rôtissage, d'une zone de rôtissage plus et le troisième foyer d'une zone de cuisson à trois foyers doivent être activés manuellement.

Ce réglage d'usine peut être modifié (voir chapitre " Programmation ").

Pour la zone de rôtissage plus, deux zones de cuisson situées l'une derrière l'autre sont reliées par une résistance. La commande de la zone de rôtissage plus se fait exclusivement au moyen de la zone de cuisson avant droite.

Activation manuelle

- Effleurez le chiffre " 0 " sur la commande graduée de la zone de cuisson de votre choix.
- Réglez le niveau de puissance souhaité en effleurant le chiffre correspondant.
- Effleurez la touche sensitive pour activer les foyers.

Zone de rôtissage plus

- Effleurez le chiffre " 0 " sur la commande graduée de la zone de cuisson avant droite.
- Réglez le niveau de puissance souhaité en effleurant le chiffre correspondant.
- Effleurez la touche sensitive pour activer les foyers.

Le niveau de puissance réglé est affiché sur la commande graduée de la zone de cuisson avant droite. La commande graduée de la zone de cuisson arrière droite s'éteint.

Désactivation des foyers

- Effleurez plusieurs fois la touche sensitive pour activer les foyers jusqu'à ce que le témoin lumineux s'éteigne.

Désactivation et indicateur de chaleur résiduelle

Arrêt de la zone de cuisson

- Effleurez le chiffre " 0 " sur la commande graduée de la zone de cuisson de votre choix.

Les chiffres 1 à 9 de la commande graduée s'éteignent au bout de quelques secondes. Si la zone de cuisson est encore chaude, la chaleur résiduelle est indiquée.

Arrêt du plan de cuisson

- Effleurez la touche sensitive ⓘ.

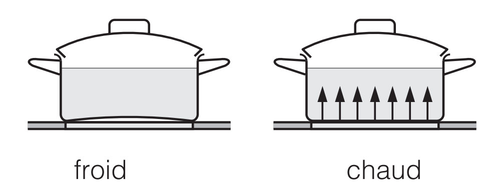
Toutes les zones de cuisson s'arrêtent. Les chiffres 1 à 9 de la commande graduée s'éteignent au bout de quelques secondes. Les indicateurs de chaleur résiduelle des zones de cuisson encore chaudes s'allument.

Les tirets de l'indicateur de chaleur résiduelle s'éteignent les uns après les autres à mesure que les zones de cuisson refroidissent. Lorsque le dernier tiret disparaît, le " 0 " s'éteint également sur la commande graduée.

Tant que les indicateurs de chaleur résiduelle s'affichent, ne touchez pas les zones de cuisson et n'y posez pas d'objets sensibles à la chaleur.
Risque de brûlure et d'incendie !

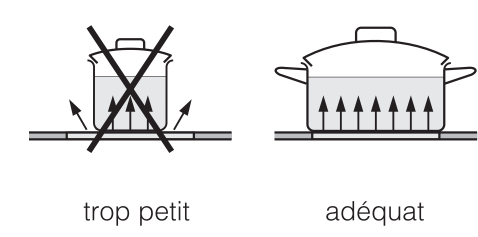
Après une coupure de courant, les indicateurs de chaleur résiduelle clignotent.

- Les casseroles et les poêles en métal avec une base épaisse, légèrement courbée vers l'intérieur à froid, **conviennent le mieux**. Lorsque ces récipients sont chauffés, leur base se dilate et s'ajuste parfaitement à la zone de cuisson. Cela permet une conduction optimale de la chaleur.



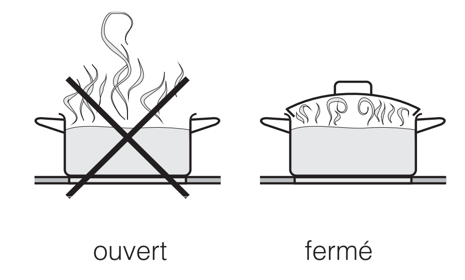
- Les récipients en verre, céramique et faïence **ne devraient pas être utilisés**. Ces matériaux ne sont pas de bons conducteurs de chaleur.
- **N'utilisez pas** de récipients en plastique ou en aluminium. Le plastique peut fondre s'il est exposé à une température trop élevée.
- Les casseroles et les poêles en aluminium ou dotées d'un fond en aluminium peuvent entraîner des taches à aspect métallique. Vous pouvez les enlever à l'aide d'un nettoyant spécial pour vitrocéramique et acier inoxydable (voir chapitre " Nettoyage et entretien ").
- N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond lisse. Les bases rugueuses des casseroles et des poêles raient la vitrocéramique.
- Soulevez les récipients pour les déplacer. Vous éviterez ainsi les stries par frottement et les rayures.
- Lorsque vous achetez des poêles et des casseroles, veuillez noter que la dimension indiquée correspond souvent au diamètre supérieur ou maximal. Cependant, c'est le diamètre inférieur (en général plus petit) qui compte.

- Veillez à ce que le diamètre de la base des casseroles et des poêles corresponde à la taille de la zone de cuisson ou à ce qu'il soit un peu supérieur. Ainsi, vous éviterez toute perte de chaleur.



trop petit adéquat

- Si possible, utilisez uniquement des casseroles ou des poêles couvertes. Vous éviterez ainsi des pertes de chaleur inutiles.



ouvert fermé

- Pour les petites quantités, utilisez une petite casserole. Une petite casserole sur une petite zone de cuisson consomme moins d'énergie qu'une grande casserole peu remplie sur une grande zone de cuisson.
- Utilisez peu d'eau pour la cuisson.
- Après avoir fait cuire ou rôtir vos aliments, sélectionnez un niveau de puissance inférieur.
- Pour les temps de cuisson prolongés, éteignez la zone de cuisson 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. Cette démarche vous permet d'utiliser la chaleur résiduelle.
- L'utilisation d'une cocotte-minute vous permet de réduire considérablement la durée de cuisson.

Le plan de cuisson doit être sous tension si vous souhaitez utiliser le timer.

Le timer a deux fonctions. Utilisez-le :

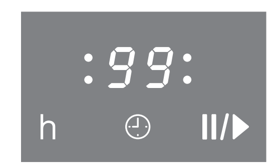
– pour régler la minuterie ;

– pour arrêter automatiquement une zone de cuisson.

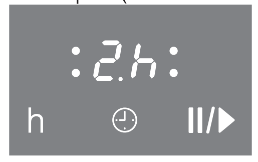
Vous pouvez régler une durée comprise entre 1 minute (01) et 9 heures (9h).

Jusqu'à 99 minutes, les durées sont réglées et affichées en minutes.

Exemple



Pour les durées supérieures à 99 minutes, le timer doit être réglé en mode heures (h). Le réglage se fait par paliers de 30 minutes. Les demi-heures sont représentées par un point après le chiffre.
Exemple (2 heures et 30 minutes) :



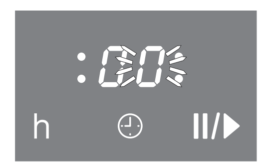
Une fois le temps réglé écoulé, le symbole 00 apparaît dans le champ d'affichage du timer et un signal retentit pendant quelques secondes.

Minuterie

Réglage

Minutes

Exemple : vous souhaitez régler une durée de 15 minutes.



- Mettez le plan de cuisson en marche (le cas échéant).
- Effleurez la touche sensitive ◷.

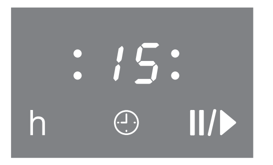
La touche sensitive ◷ clignote. Le symbole 00 apparaît dans le champ d'affichage du timer et le chiffre 0 de droite clignote.



Vous devez d'abord régler les dizaines, puis les unités.

- Pour les dizaines, effleurez le chiffre correspondant (1 dans cet exemple) sur la commande graduée.

Le champ d'affichage du timer change, le chiffre 1 clignote à droite.



- Pour les unités, effleurez le chiffre correspondant (5 dans cet exemple) sur la commande graduée.

Le champ d'affichage du timer change. Le chiffre 1 passe à gauche et le chiffre 5 apparaît à droite.

Au bout de quelques secondes, la touche sensitive ◷ s'allume en continu et la durée de la minuterie commence à s'écouler.

Heures

Pour régler les heures rondes, effleurez le chiffre correspondant sur la commande graduée.
Pour régler les demi-heures, effleurez la zone située entre deux chiffres sur la commande graduée.
Exemple : vous souhaitez régler une durée de 2 heures et 30 minutes.



- Mettez le plan de cuisson en marche (le cas échéant).
- Effleurez la touche sensitive ◷.

La touche sensitive ◷ clignote. Le symbole *00* apparaît dans le champ d'affichage du timer et le chiffre *0* de droite clignote.



- Effleurez la touche sensitive h afin de passer en mode heures.
- Effleurez la commande graduée entre les chiffres 2 et 3.



Au bout de quelques secondes, la touche sensitive ◷ et le champ d'affichage du timer s'allument en continu. La minuterie commence à s'écouler.

Modification

- Effleurez la touche sensitive ◷.
- Réglez la durée souhaitée en suivant les indications ci-dessus.

Suppression

- Effleurez la touche sensitive ◷.
- Effleurez le chiffre 0 sur la commande graduée.

Coupure automatique d'une zone de cuisson

Vous pouvez définir un délai au bout duquel une zone de cuisson s'arrêtera automatiquement.
Vous pouvez programmer un temps de coupure automatique pour chaque zone de cuisson activée.

Si la durée programmée est supérieure à la durée de fonctionnement maximum autorisée, la coupure de sécurité (voir chapitre correspondant) désactive la zone de cuisson.

- Définissez un niveau de puissance pour la zone de cuisson de votre choix.
- Effleurez plusieurs fois la touche sensitive ◴ jusqu'à ce que le témoin lumineux de cette zone de cuisson clignote.

Si plusieurs zones de cuisson sont activées, les témoins lumineux correspondants clignotent dans le sens des aiguilles d'une montre, en commençant par l'avant gauche.

- Réglez la durée souhaitée.

La durée réglée s'écoule minute par minute. Vous pouvez consulter le temps restant dans le champ d'affichage du timer et le modifier à tout moment.

Si vous souhaitez utiliser la fonction de coupure automatique pour une autre zone de cuisson, suivez à nouveau les instructions ci-dessus.

Si vous sélectionnez plusieurs délais différents pour la fonction de coupure automatique, le délai restant le plus court s'affiche et le témoin lumineux correspondant clignote. Les autres témoins lumineux restent allumés en continu. Si vous souhaitez afficher les autres délais restants, effleurez la touche sensitive ◴ jusqu'à ce que le témoin lumineux souhaité clignote.

Utilisation simultanée des deux fonctions du timer

Vous pouvez utiliser simultanément la fonction de minuterie et la fonction de coupure automatique.

Vous avez programmé un ou plusieurs délais pour la fonction de coupure automatique et vous souhaitez **en plus** utiliser la **minuterie** :
Effleurez plusieurs fois la touche sensitive ◷ jusqu'à ce que les témoins lumineux des zones de cuisson programmées s'allument en continu et que *00* s'affiche dans le champ d'affichage du timer.

Vous avez réglé la minuterie et vous souhaitez **en plus** régler un ou plusieurs **temps de coupure automatique** :
Effleurez la touche sensitive ◷ jusqu'à ce que le témoin lumineux de la zone de cuisson souhaitée clignote.

Peu après la dernière entrée, le champ d'affichage du timer passe à la fonction dont la durée restante est la plus courte.
Si vous souhaitez afficher les autres délais restants, effleurez plusieurs fois la touche sensitive ◷ jusqu'à ce que :
- le témoin lumineux de la zone de cuisson souhaitée clignote (coupure automatique) ;
- le champ d'affichage du timer clignote (minuterie).

À partir du temps restant le plus court affiché, toutes les zones de cuisson activées et la minuterie sont passées en revue dans le sens des aiguilles d'une montre.

Verrouillage / blocage de la mise en service

Votre appareil est équipé d'une fonction de verrouillage destinée à empêcher la mise en route inopinée du plan et des zones de cuisson d'une part, et la modification des réglages d'autre part.

Le **verrouillage** est activé lorsque le plan de cuisson est en marche. S'il est activé, vous ne pouvez utiliser l'appareil que dans certaines conditions :

- Vous ne pouvez modifier ni les niveaux de puissance des zones de cuisson ni le réglage de la minuterie.
- Vous pouvez uniquement éteindre la minuterie, ainsi que le plan et les zones de cuisson, et une fois ceux-ci éteints, vous ne pouvez plus les rallumer.

Le **blocage de la mise en service** est activé lorsque le plan de cuisson est arrêté. S'il est activé, vous ne pouvez ni allumer l'appareil ni utiliser la minuterie.

L'appareil est programmé de manière à ce que vous deviez activer manuellement le blocage de la mise en service. Vous pouvez configurer l'appareil de telle sorte que le blocage de la mise en service s'active automatiquement 5 minutes après l'arrêt du plan de cuisson si vous ne procédez pas à un verrouillage manuel (voir chapitre " Programmation ").

Si vous effleurez une touche sensitive non autorisée lorsque le blocage de la mise en service ou le verrouillage est activé, le témoin lumineux s'allume et LC apparaît pendant quelques secondes dans le champ d'affichage de la minuterie.

Le verrouillage et le blocage de la mise en service sont désactivés en cas de coupure de courant.

Activation

- Effleurez la touche sensitive 🔓 jusqu'à ce que le témoin lumineux correspondant s'allume.

Le témoin lumineux s'éteint peu après.

Vous pouvez modifier le réglage pour le faire passer d'une commande par une touche à une commande par trois touches (voir chapitre " Programmation "), ceci afin de rendre la manipulation plus difficile pour les enfants, par exemple.

Désactivation

- Effleurez la touche sensitive 🔓 jusqu'à ce que le témoin lumineux s'éteigne.

Stop&Go

Votre appareil est équipé d'une fonction permettant de réduire le niveau de puissance de toutes les zones de cuisson actives à 1. Lorsque vous activez la fonction, vous ne pouvez modifier ni le niveau de puissance des zones de cuisson, ni le réglage du timer. Vous pouvez uniquement mettre le plan de cuisson hors tension.

Lorsque vous désactivez la fonction, les zones de cuisson continuent à fonctionner au dernier niveau de puissance sélectionné.
Si vous ne désactivez pas la fonction, le plan de cuisson s'éteint après une heure.

Lors de l'activation de la fonction Stop&Go :
- Un temps programmé pour la coupure automatique est interrompu. Cette durée continue à s'écouler en cas de désactivation de la fonction.
- La minuterie continue à fonctionner sans interruption.

Activation

■ Effleurez la touche sensitive **II/▶**.

La puissance des zones de cuisson activées est réduite au niveau 1.

Désactivation

■ Effleurez la touche sensitive **II/▶**.

Les zones de cuisson continuent à fonctionner au dernier niveau de puissance sélectionné.

Coupure de sécurité

En cas de recouvrement des touches sensitives

Le plan de cuisson s'éteint automatiquement si une ou plusieurs touches sensitives restent couvertes pendant plus de 10 secondes environ, par exemple si vous posez la main dessus, si la préparation déborde ou si vous avez déposé des objets dessus.
Un F clignote dans le champ d'affichage de la minuterie.

- Nettoyez le panneau de commande ou dégagez-le.

Le F s'éteint et vous pouvez à nouveau utiliser le plan de cuisson normalement.

En cas de durée de fonctionnement trop longue

Lorsqu'une zone de cuisson chauffe pendant une période anormalement longue au même niveau de puissance, elle s'éteint automatiquement et l'indicateur de chaleur résiduelle correspondant s'allume.

Si vous souhaitez reprendre la cuisson, rallumez la zone de cuisson comme d'habitude.

D'usine, l'appareil est réglé sur le niveau de sécurité 0. Si nécessaire, vous pouvez régler un niveau de sécurité plus élevé avec une durée de fonctionnement maximale plus courte (voir tableau).

Niveau de puissance**	**Durée maximale de fonctionnement (en heures)**		
	Niveau de sécurité 0* h : min	**Niveau de sécurité 1 h : min**	**Niveau de sécurité 2 h : min**
1	10:00	8:00	5:00
1+	10:00	7:00	4:00
2 / 2+	5:00	4:00	3:00
3 / 3+	5:00	3:30	2:00
4 / 4+	4:00	2:00	1:30
5 / 5+	3:00	1:30	1:00
6 / 6+	2:00	1:00	0:30
7 / 7+	2:00	0:42	0:24
8	2:00	0:30	0:20
8+	2:00	0:30	0:18
9	1:00	0:24	0:10

* Réglage d'usine

** Les niveaux de puissance suivis d'un + ne sont disponibles que si le nombre de niveaux de puissance a été étendu (voir chapitre " Plages de réglage ").

Protection contre la surchauffe / protection des casseroles

Chaque zone de cuisson est équipée d'une protection contre la surchauffe (limitateur de la température interne).

La zone de cuisson ExtraSpeed est par ailleurs équipée d'une fonction de protection des casseroles. Si vous souhaitez utiliser cette fonction, vous devez changer le réglage d'usine (voir chapitre " Programmation ").

Lorsque la **protection contre la surchauffe** se déclenche, le chauffage s'enclenche et s'arrête même lorsque le niveau de puissance le plus élevé est réglé.

Lorsque la **protection des casseroles** s'enclenche, le chauffage de la zone de cuisson s'éteint. " ⩧ " clignote et sur la commande graduée de la zone de cuisson ExtraSpeed et le 9 clignote en alternance avec le 0.

Vous pouvez arrêter la zone de cuisson ou la remettre en marche en réglant un niveau de puissance au moyen de la touche " ⩧ ".

La protection contre la surchauffe, respectivement la protection des casseroles peut s'enclencher dans les cas suivants :

- la zone de cuisson est activée sans qu'un récipient de cuisson soit posé dessus ;
- vous chauffez un récipient vide ;
- le fond du récipient de cuisson n'est pas placé horizontalement sur la zone de cuisson ;
- le récipient de cuisson est mauvais conducteur de chaleur.

⚠N'utilisez en aucun cas un système de nettoyage à la vapeur pour nettoyer l'appareil. La vapeur peut humidifier les pièces sous tension et provoquer un court-circuit.

Nettoyez l'ensemble de l'appareil après chaque utilisation. Pour ce faire, laissez d'abord refroidir l'appareil.
Essuyez l'appareil après chaque nettoyage afin d'éviter les dépôts de calcaire.

Pour éviter d'endommager les surfaces en nettoyant l'appareil, n'utilisez pas :

- de produits vaisselle ;
- de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlore ;
- de détergents détartrants ;
- de produits antirouille et détachants ;
- de détergents abrasifs, comme la poudre, la crème à récurer ou les pierres de nettoyage ;
- de détergents contenant des solvants ;
- de produits de nettoyage pour lave-vaisselle ;
- de sprays pour grils et fours ;
- de produits nettoyants pour verre ;
- de brosses ou d'éponges abrasives, comme les éponges à récurer pour casseroles ou les éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif ;
- de gommes anti-salissures ;
- d'objets pointus (pour ne pas endommager les joints entre la vitrocéramique et le cadre ou entre ce dernier et le plan de travail).

N'utilisez pas de produit vaisselle pour le nettoyage. Ce type de produit ne permet pas d'éliminer l'ensemble des salissures et des résidus. Un film transparent, qui entraîne des décolorations de la vitrocéramique se forme. Ces décolorations ne partent plus.
Nettoyez régulièrement le plan de cuisson à l'aide d'un produit de nettoyage spécial pour vitrocéramique.

Éliminez les résidus les plus importants à l'aide d'un chiffon humide et les salissures tenaces au moyen d'un grattoir.

Ensuite, nettoyez le plan de cuisson à l'aide du produit de nettoyage spécial pour vitrocéramique et acier inoxydable Miele (voir chapitre " Accessoires en option ") ou d'un nettoyant classique pour vitrocéramique et d'un papier essuie-tout ou d'un chiffon propre. N'appliquez pas le produit de nettoyage sur un plan de cuisson chaud, des taches risqueraient d'apparaître. Respectez les indications du fabricant du produit de nettoyage.

Pour terminer, rincez le plan de cuisson et séchez-le. Veillez à éliminer tous les résidus du produit de nettoyage. Les résidus s'incrustent au cours des processus de cuisson suivants et endommagent la vitrocéramique.

Les **taches** dues aux dépôts de calcaire, d'eau et d'aluminium (taches à aspect métallique) peuvent être éliminées à l'aide du produit de nettoyage pour vitrocéramique et acier inoxydable.

Si du **sucre, du plastique ou de l'aluminium** se trouvent sur le plan de cuisson chaud, arrêtez l'appareil. Enlevez **immédiatement** ces matériaux à l'aide d'un grattoir adéquat, même si le plan de cuisson est chaud. Le grattoir doit convenir pour les surfaces en verre. Attention, le risque de brûlure est bien réel !
Ensuite, attendez que la zone de cuisson refroidisse, puis nettoyez-la comme indiqué ci-dessus.

Vous pouvez modifier la programmation de votre appareil (voir tableau). Il est possible de modifier successivement plusieurs réglages.

Après la sélection de la programmation, les lettres P (programme) et S (état) apparaissent dans le champ d'affichage de la minuterie. Pour les plans de cuisson équipés de trois zones de cuisson, un champ d'affichage supplémentaire apparaît dans la zone arrière gauche.

Le programme est affiché sur les commandes graduées avant gauche et arrière gauche. Exemple :
Programme 03 = avant gauche 3, arrière gauche 0
Programme 14 = avant gauche 4, arrière gauche 1

L'état s'affiche sur la commande graduée avant droite.

Sélection de la programmation

- Lorsque le plan de cuisson est éteint, effleurez **simultanément** les touches sensitives ⏀ et 🔒 jusqu'à ce que le témoin lumineux du verrouillage clignote.

Réglage du programme

- Pour régler les **unités**, effleurez le chiffre correspondant sur la commande graduée **avant gauche**.
- Pour régler les **dizaines**, effleurez le chiffre correspondant sur la commande graduée **arrière gauche**.

Réglage de l'état

- Effleurez le chiffre correspondant sur la commande graduée **avant droite**.

Enregistrer les réglages

- Effleurez la touche sensitive ⏀ jusqu'à ce que les champs d'affichage s'éteignent.

Ne pas enregistrer les réglages

- Effleurez la touche sensitive 🔒 jusqu'à ce que les champs d'affichage s'éteignent.

Programme*	État**	Réglage
P 00 Mode de démonstration et réglage d'usine	S 0	Mode de démonstration activé
	S 1	Mode de démonstration désactivé
	S 9	Rétablissement des réglages d'usine
P 01 Stop & Go	S 0	Désactivé
	S 1	Activé
P 02 Envergure des niveaux de puissance	**S 0**	9 niveaux de puissance (1, 2, 3 ... jusqu'à 9)
	S 1	17 niveaux de puissance (1, 1+, 2, 2+, 3 ... jusqu'à 9)
P 03 Protection des casseroles	**S 0**	Désactivée
	S 1	Non sensible
	S 2	Normale
	S 3	Très sensible
P 04 Signal sonore de confirmation d'actionnement d'une touche sensitive	S 0	Désactivé, à l'exception du signal sonore de confirmation de la touche sensitive Marche/Arrêt ⏻
	S 1	Faible
	S 2	Moyen
	S 3	Fort
P 05 Signal sonore de la minuterie	S 0	Désactivé
	S 1	Faible, durée du signal : dix secondes
	S 2	Moyen, durée du signal : dix secondes
	S 3	Fort, durée du signal : dix secondes

* Les programmes non disponibles ne sont pas repris.

** L'état tel que défini en usine est imprimé en gras.

Programme*	État**	Réglage
P 06 Verrouillage	**S 0**	Verrouillage à une touche, en appuyant sur 🔒
	S 1	Verrouillage en trois touches, en appuyant sur 🔒 et sur le niveau 0 des deux zones de cuisson droites
P 07 Blocage de la mise en service	**S 0**	Activation manuelle uniquement du blocage de la mise en service
	S 1	Activation manuelle et automatique du blocage de la mise en service
P 08 Durée de fonctionnement maximale	**S 0**	Niveau de sécurité 0
	S 1	Niveau de sécurité 1
	S 2	Niveau de sécurité 2
P 10 Miele@home	**S 0**	Pas actuellement
seulement en cas d'installation du module de communication disponible en option -	S 1	Déconnecté
	S 2	Connecté
P 11 Deuxième foyer de la zone de cuisson (avant/arrière) gauche	S 0	Ne s'active pas
	S 1	S'active toujours
P 12 Deuxième foyer de la zone de cuisson avant droite		
Zone de cuisson à deux foyers	S 0	Ne s'active pas
	S 1	S'active toujours
Zone de rôtissage plus	**S 0**	Ne s'active pas
	S 1	S'active toujours
P 13 Deuxième foyer de la zone de cuisson (arrière) droite	**S 0**	Ne s'active pas
	S 1	S'active toujours

* Les programmes non disponibles ne sont pas repris.

** L'état tel que défini en usine est toujours imprimé en gras.

Programme*	État**	Réglage
P 14 Deuxième foyer de la zone de cuisson arrière centrale	S 0	Ne s'active pas
	S 1	S'active toujours
P 15 Signal sonore en cas de recouvrement des touches sensitives	**S 0**	Désactivé
	S 1	Activé
P 16 Vitesse de réaction des touches sensitives	S 0	Lente
	S 1	Normale
	S 2	Rapide

* Les programmes non disponibles ne sont pas repris.

** L'état tel que défini en usine est toujours imprimé en gras.

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies ou dysfonctionnements qui peuvent se produire en utilisation quotidienne. Vous économiserez du temps et de l'argent en n'appelant pas immédiatement le service après-vente.

Les tableaux suivants vous aideront à déterminer les causes de la panne et à y remédier. Prenez toutefois garde aux points suivants :

⚠ Seuls des électriciens spécialisés peuvent procéder aux réparations sur les appareils électriques. Une réparation réalisée par une personne non habilitée comporte des risques considérables pour l'utilisateur.

Problème	Cause	Solution
Vous ne parvenez pas à mettre en marche le plan de cuisson ou les zones de cuisson.	Le fusible a sauté.	Réactivez-le (fusible min., voir plaque signalétique).
	Il peut y avoir un dysfonctionnement technique.	Débranchez l'appareil pendant environ une minute du réseau : - en arrêtant le disjoncteur correspondant ou en dévissant complètement le fusible ; - en mettant le disjoncteur de différentiel hors tension. Si, après avoir remis en place le fusible ou le disjoncteur de différentiel, vous ne parvenez toujours pas à mettre l'appareil en marche, faites appel à un électricien professionnel ou au service après-vente.

Problème	Cause	Solution
Après la mise sous tension du plan de cuisson, " LC " apparaît pendant quelques secondes dans le champ d'affichage de la minuterie.	Le blocage de la mise en service est activé.	Désactivez le blocage de la mise en service (voir chapitre " Verrouillage / blocage de la mise en service ").
Après la mise sous tension du plan de cuisson, " dE " apparaît pendant quelques secondes dans le champ d'affichage de la minuterie. Les zones de cuisson ne chauffent pas.	L'appareil est en mode de démonstration.	Désactivez le mode de démonstration (voir chapitre " Programmation ").
L'appareil s'éteint pendant l'utilisation.	La durée de fonctionnement d'une zone de cuisson était probablement trop longue.	Vous pouvez à nouveau activer les zones de cuisson normalement (voir chapitre " Coupure de sécurité ").
Le chauffage d'une zone de cuisson s'active et se désactive.	Niveaux de puissance 1 à 8 : il ne s'agit pas d'une anomalie !	Ce " cadençage " du chauffage est normal. Il est dû au réglage électronique de la puissance de chauffe (voir chapitre " Fonctionnement des zones de cuisson ").
	Niveau de puissance 9 : la protection contre la surchauffe s'est déclenchée.	Pour éviter une surchauffe de la vitrocéramique, la protection contre la surchauffe arrête automatiquement le chauffage de la zone de cuisson. Dès que la vitrocéramique a refroidi, le chauffage reprend automatiquement (voir chapitre " Protection contre la surchauffe ").

Problème	Cause	Solution
Le symbole " ≡ " clignote et sur la commande graduée de la zone de cuisson ExtraSpeed, le " 0 " clignote en alternance avec le " 9 ".	La protection des casseroles s'est déclenchée.	Voir chapitre " Protection contre la surchauffe / protection des casseroles ".
L'appareil s'arrête pendant le fonctionnement, la lettre F clignote dans le champ d'affichage de la minuterie et un signal sonore retentit.	Une ou plusieurs touches sensitives sont couvertes, par exemple, si vous posez la main dessus, si la préparation déborde ou si vous laissez traîner des objets dessus.	Nettoyez le panneau de commande ou dégagez-le (voir chapitre " Coupure de sécurité ").
Le contenu des casseroles chauffe à peine, voire pas du tout, alors que le démarrage de cuisson automatique est activé.	La quantité d'aliments à cuire est trop volumineuse.	Faites cuire les aliments au niveau de puissance le plus élevé, puis baissez manuellement.
	Le récipient de cuisson est mauvais conducteur de chaleur.	
Un ou plusieurs indicateurs de chaleur résiduelle clignotent.	Il y a eu une coupure d'électricité pendant la cuisson et le plan de cuisson s'est arrêté.	Vous pouvez à nouveau utiliser le plan de cuisson normalement. Avant d'utiliser les zones de cuisson, vérifiez l'état du plat que vous préparez, par exemple pour vous assurer qu'il ne s'est pas abîmé pendant la coupure de courant.
	Les indicateurs de chaleur résiduelle se sont allumés pendant que vous avez sélectionné la programmation.	Le champ d'affichage clignote jusqu'à ce que la chaleur résiduelle max. disparaisse ou jusqu'à ce que la zone de cuisson soit sélectionnée et activée.
Vous avez l'impression que le contenu du récipient met trop de temps jusqu'à ce qu'il cuise.		Vous pouvez vérifier les performances de la zone de cuisson (voir chapitre " Vérification des performances de cuisson ").

Problème	Cause	Solution
Les touches sensitives sont trop ou trop peu sensibles.	La sensibilité des touches sensitives est déréglée.	Commencez par vérifier que le plan de cuisson n'est ni directement exposé à une lumière directe (soleil ou éclairage artificiel) ni installé dans un environnement trop sombre. Veillez à ce que le plan de cuisson et les touches sensitives ne soient pas recouverts. Éloignez les casseroles et dégagez le plan de cuisson (nettoyez les résidus éventuels). Mettez le plan de cuisson hors tension pendant environ une minute. Si le problème persiste, contactez le service après-vente.
FE **clignote en alternance avec des chiffres dans le champ d'affichage de la minuterie.**	Une erreur s'est produite au niveau du système électronique.	Mettez le plan de cuisson hors tension pendant environ une minute. Si le problème persiste alors que vous avez rebranché l'appareil, contactez le service après-vente.

Vérification des performances de cuisson

Vous pouvez vérifier les performances de chacune des zones de cuisson. Pour ce faire, remplissez une casserole avec une certaine quantité d'eau, faites chauffer la casserole sur la zone de cuisson et observez le temps nécessaire avant que l'eau commence à bouillir.

La casserole (avec couvercle) doit être en acier inoxydable ou émaillée. Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre à celui de la zone de cuisson et le fond doit être plat ou légèrement incurvé.

- Déterminez le diamètre et les performances de la zone de cuisson à contrôler (voir chapitre " Caractéristiques des zones de cuisson ").
- Remplissez la casserole avec la quantité d'eau indiquée dans le tableau. L'eau doit avoir une température de 20 °C environ.
- Posez le couvercle, puis placez la casserole sur la zone de cuisson.
- Sélectionnez la puissance la plus élevée.
- Chronométrez le temps nécessaire pour que l'eau commence à bouillir.

Les performances de la zone de cuisson sont normales si l'eau bout dans le délai indiqué dans le tableau.

Il peut y avoir un écart important dans les cas suivants :
- sous-tension ou surtension ;
- utilisation d'une eau particulièrement froide ;
- utilisation d'une casserole inadéquate ;
- mesure avec une casserole sans couvercle.

Vérification des performances de cuisson

∅ Zone de cuisson (cm)	Puissance à 230 V (W)	Quantité d'eau (litres)	Durée* (minutes)
10,0	600	0,5	11,0
12,0	700 / 750	1,0	13,0
12,0	1 200**	1,0	11,0
14,5	1 000 / 1 100	1,0	9,0
14,5	1 200	1,0	8,5
14,5	1 500**	1,0	7,0
17,0	1 500	1,5	9,5
18,0	1 700 / 1800	1,5	9,0
21,0	2 000	2,0	10,5
21,0	2 200 / 2 300	2,0	9,5
21,0	2 900**	2,0	8,0
23,0	2500	2,0	9,0
23,0	3 200**	2,0	7,5
27,0	2 700	3,0	13,0
27,0	3 200	3,0	12,0
27,0	3 400**	3,0	11,5

* Durée maximale dans des circonstances défavorables.

** Zone de cuisson ExtraSpeed

Miele propose une large gamme d'accessoires et de produits d'entretien et de nettoyage adaptés à vos différents appareils.

Vous pouvez commander ces produits auprès de votre magasin en ligne Miele :



Ils sont également disponibles auprès du service après-vente (voir pochette) ou chez votre revendeur Miele.

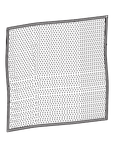
Produits d'entretien

Produit de nettoyage pour vitrocéramique et acier inoxydable 250 ml



Élimine les salissures importantes, les traces de calcaire et les résidus d'aluminium

Chiffon en microfibres



Élimine les traces de doigts et les salissures légères

Système Miele@home

Dans le système **Miele@home**, les appareils électroménagers interactifs envoient sur un afficheur des informations sur leur état de fonctionnement via le réseau électrique (technologie Powerline). L'afficheur des appareils électroménagers SuperVision vous permet de visualiser des informations sur l'état des autres appareils électroménagers. L'état principal de votre plan de cuisson apparaît dans l'afficheur : activé, désactivé, erreur. Si vous possédez un ordinateur, un ordinateur portable ou un iPod* / iPhone* (périphériques mobiles), vous pouvez afficher des informations sur l'état des appareils électroménagers et exécuter certaines commandes au moyen d'une passerelle Miele@home si vous vous trouvez dans la zone de réception du réseau domestique. Par exemple, vous pouvez visualiser les informations suivantes concernant votre plan de cuisson : niveau de puissance, minuterie et temps de coupure automatique de chaque zone de cuisson. En ce qui concerne les commandes, vous pouvez uniquement mettre le plan de cuisson hors tension.

* iPod et iPhone sont des marques déposées de la société Apple Inc.

Le système **Con@ctivity** assure la communication entre le plan de cuisson et la hotte. La hotte se met en marche automatiquement en fonction de l'état de fonctionnement du plan de cuisson. Le plan de cuisson transmet les informations sur son état de fonctionnement à la hotte via le réseau électrique. Pour pouvoir exploiter ces propriétés, votre plan de cuisson doit être équipé d'un module de communication, disponible en option. Vous trouverez des informations détaillées sur le système Miele@home à l'adresse www.miele-at-home.de.

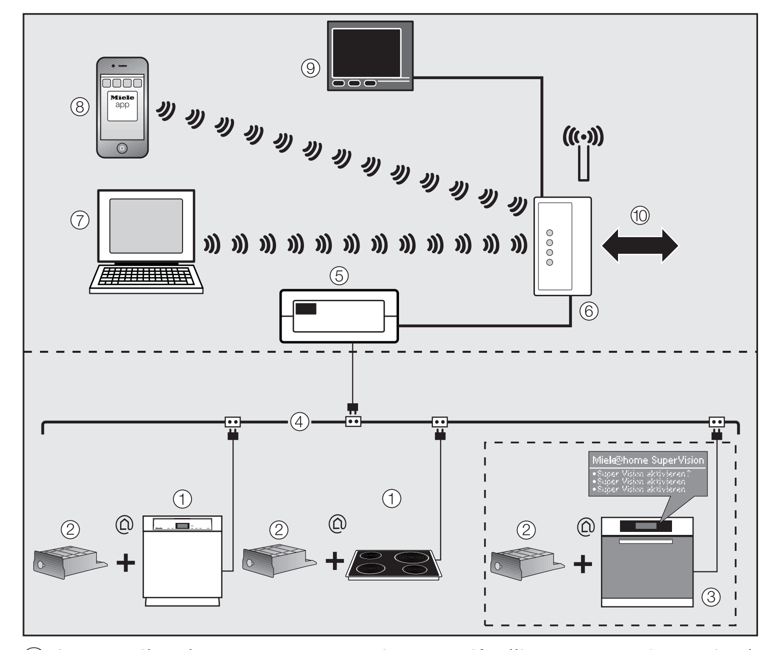
XKM 2100 KM

Module de communication avec accessoires de montage
- pour les plans de cuisson Miele -

XGW 2000

Passerelle Miele@home
La passerelle sert de lien entre la communication Powerline des appareils électroménagers et votre réseau domestique.

Miele@home



① Appareils électroménagers interactifs (liste non exhaustive)

② Module de communication

③ Appareil électroménager SuperVision

④ Réseau électrique (Powerline)

⑤ Passerelle Miele@home

⑥ Routeur (réseau local sans fil)

Connexions possibles

⑦ Ordinateur, ordinateur portable

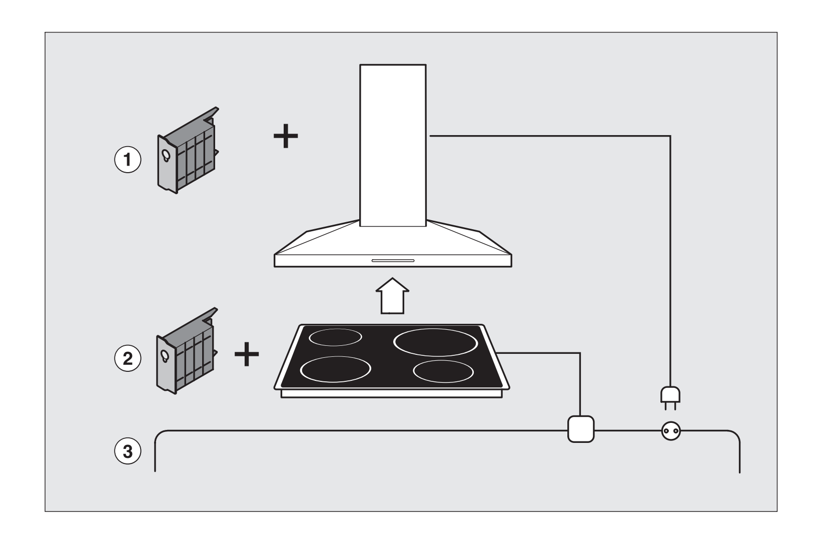
⑧ iPod* ou iPhone*

⑨ Raccordement au moniteur d'un système de bus domestique

⑩ Connexion Internet possible

* iPod et iPhone sont des marques déposées de la société Apple Inc.

Con@ctivity



① Module de communication XKM 2000 DA

② Module de communication XKM 2100 KM

③ Réseau électrique (Powerline)

Connexion du plan de cuisson

Si vous souhaitez connecter le plan de cuisson

- au système **Miele@home**, préparez d'abord la procédure de connexion sur le module d'affichage (voir les instructions de montage et d'installation relatives au système Miele@home).
- au système **Con@ctivity**, vous devez d'abord connecter la hotte (voir les instructions de montage et d'installation relatives au système Con@ctivity).

■ Lorsque le plan de cuisson est hors tension, effleurez **simultanément** les touches sensitives ⓘ et 🔒 jusqu'à ce que le témoin lumineux du verrouillage clignote.

Après la sélection de la programmation, les lettres P (programme) et S (état) apparaissent dans le champ d'affichage du timer.

Le numéro de programme s'affiche sur la commande graduée gauche et le statut réglé apparaît sur la commande graduée droite.

■ Effleurez le chiffre 1 sur la commande graduée **arrière gauche** (sélection du programme 10).

■ Effleurez le chiffre 2 sur la commande graduée **avant droite** (sélection de l'état 2 = connexion).

Le processus de connexion est lancé et le chiffre 2 clignote sur la commande graduée avant droite. Cette procédure prend quelques minutes. Dès qu'elle est terminée, le chiffre 2 s'allume en continu.

■ Afin d'enregistrer le réglage, effleurez la touche sensitive ⓘ jusqu'à ce que les champs d'affichage s'éteignent.

■ Suivez les instructions de montage et d'installation relatives aux systèmes Miele@home et Con@ctivity.

Déconnexion du plan de cuisson

Si vous souhaitez déconnecter le plan de cuisson du système **Miele@home**, préparez d'abord la procédure de déconnexion sur le module d'affichage (voir les instructions de montage et d'installation relatives au système Miele@home).

- Lorsque le plan de cuisson est hors tension, effleurez **simultanément** les touches sensitives ⓘ et 🔒 jusqu'à ce que le témoin lumineux du verrouillage clignote.

Après la sélection de la programmation, les lettres P (programme) et S (état) apparaissent dans le champ d'affichage du timer.

Le numéro de programme s'affiche sur la commande graduée gauche et le statut réglé apparaît sur la commande graduée droite.

- Effleurez le chiffre 1 sur la commande graduée **arrière gauche** (sélection du programme 10).
- Effleurez le chiffre 1 sur la commande graduée **avant droite** (sélection de l'état 1 = déconnexion).

Le processus de déconnexion est lancé et le chiffre 1 clignote sur la commande graduée avant droite. Cette procédure prend quelques minutes. Dès qu'elle est terminée, le chiffre 1 s'allume en continu.

- Afin d'enregistrer le réglage, effleurez la touche sensitive ⓘ jusqu'à ce que les champs d'affichage s'éteignent.
- Suivez les instructions de montage et d'installation relatives aux systèmes Miele@home et Con@ctivity.

⚠ Le raccordement de cet appareil au réseau électrique doit être effectué par un électricien spécialisé.

Respectez impérativement les instructions de montage !

Données de raccordement

Raccordement fixe c.a. 230 V / 50 Hz

Service après-vente, plaque signalétique, garantie

Pour les dysfonctionnements auxquels vous ne pouvez remédier par vous-même, faites appel :

- à votre revendeur Miele ;
- au service après-vente Miele.

Le numéro de téléphone du service après-vente figure au verso du présent mode d'emploi.

Le service après-vente a besoin de connaître le type et le numéro de votre appareil. Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique fournie.

Collez la plaque signalétique à l'emplacement prévu. Veillez à ce qu'elle corresponde aux indications figurant sur la couverture de ce mode d'emploi.

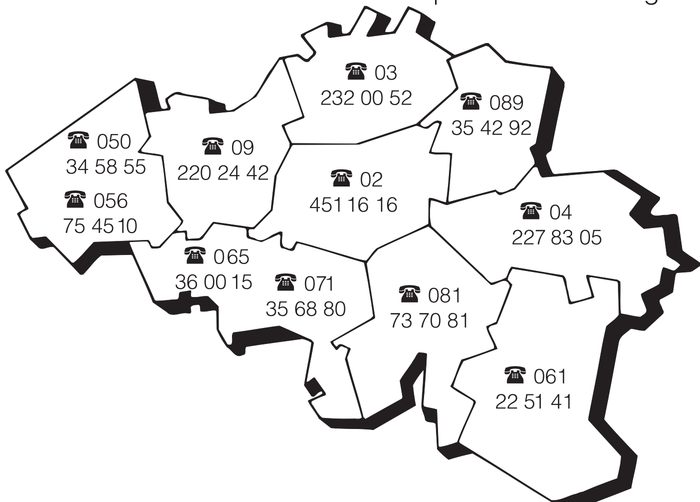
Conditions et durée de la garantie

La durée de garantie est de deux ans. Vous trouverez de plus amples informations dans le livret de garantie joint.



S.A. Miele Belgique
Z.5 Mollem 480
Hof te Bollebeeklaan 9 – 1730 Mollem

Réparations à domicile
En cas de panne, plusieurs techniciens spécialisés Miele sont à votre disposition dans votre proche voisinage.
Choisissez donc le numéro de téléphone de votre région.



Service "Pièces détachées et accessoires": (02) 451.16.00
Pour tout autre renseignement, Service "Intérêts Consommateurs": (02) 451.16.80
Télécopieur: (02) 451.14.14
Internet: http://www.miele.be

Miele Luxembourg S. à R.L.
Z.I. Luxembourg-Gasperich, 20, rue Christophe Plantin
Boîte postale 1011 – 1010 Luxembourg
Réparations: 49711-20, -22
Pièces de rechange: 49711-36
Informations générales: 49711-28, -29

Allemagne - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

Sous réserve de modifications / 0514

M.-Nr. 09 138 440 / 01

CE